

Banon de Banon grillés aux herbes de Provence



Catégorie

Dessert



Personnes

5 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

3 minutes



ANDROUET

Ingrédients

FROMAGE : [Banon de Banon AOC](#) (petits fromages de chèvre)

1 fougasse aux olives, 2 brins de romarin, 3 c à soupe d'huile d'olive, 1/2 c à café de poivre mignonnette grossièrement concassé).

1 coeur de salade frisée

2 c à soupe d'olives de Nice, 2 c d'huile d'olive,

1 citron sel, poivre.

Préparation

Mélangez l'huile, le poivre mignonnette et le romarin émiétté. Répartissez ce mélange sur les fromages.

Lavez soigneusement la salade, essorez-la, coupez les feuilles en petits bouquets et assaisonnez-les d'huile et de citron. Salez, poivrez. Coupez la fougasse en trois et chaque morceau en deux dans l'épaisseur.

Posez ensuite les morceaux de fougasse sur une plaque à four et disposez les fromages par-dessus.

Préchauffez le gril du four. Glissez-y la plaque et laissez rôtir 2 mn environ sous le gril jusqu'à ce que la surface fonde et dore légèrement.

Servez aussitôt avec la salade et parsemez d'olives.

Si vous voulez préparer vous-même la fougasse aux olives achetez 500 g de pâte à pain chez votre boulanger.

Travaillez la pâte en lui incorporant 1 c à soupe d'huile d'olive et 350 g d'olives noires dénoyautées et hachées.

Séparez la pâte en deux parties.

Étalez-les. Posez sur la plaque du four. Laissez lever 30 min.

Pratiquez 3 incisions en biais de part et d'autre.

Écartez-les et faites cuire 30 à 35 min à four chaud sur th.230° C).